Cuisinart®



MULTI-CUISEUR ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL MULTI-COOKER

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones **MSC600E**

SOMMAIRE

CONTENTS

INHALTSVERZEICHNIS

INHOUD

INDICE

ÍNDICE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !



- **ATTENTION :** Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- Utiliser cet appareil exclusivement en suivant les instructions de ce manuel.
- Toujours placer l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou a proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Si le cable d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie





Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat!
Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. CARACTÉRISTIQUES



1. **Couvercle en verre avec poignée :** permet de surveiller la cuisson sans libérer de la chaleur.

2. **Grille de cuisson vapeur :** permet de mettre les aliments en hauteur pour une cuisson vapeur.

3. **Cuve anti-adhésive en aluminium :** permet une répartition homogène de la chaleur dans tous les types de cuisson. Capacité de 5,7 L.

4. **Panneau de commande.**

3. UTILISATION

A. Panneau de commande

1. Interrupteur On/Off.

2. Sélecteur de cuisson : permet de sélectionner MIJOTER ~≈≋ , DORER/SAUTER ou VAPEUR

3. Boutons de sélection du temps : permet de régler le temps de cuisson.

4. Boutons de sélection de la température : permet de régler la température de cuisson.

5. Écrans LCD rétro-éclairés bleu : affichage du temps et de la température de cuisson.



B. Cuisson

Cuisiner est extrêmement simple avec le multi-cuiseur électrique :
- Sélectionner le type de cuisson.
- Régler le temps de cuisson et la température.
- Appuyer sur l'interrupteur On/Off pour démarrer la cuisson.
- Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer sur l'interrupteur On/Off.

Remarque : L'appareil est chaud. Utiliser des maniques pendant et après la cuisson et tenir l'appareil à distance.

C. Cuissons combinées

Changer de fonction pendant la cuisson est très simple, par exemple pour passer de « Sauter » à « Mijoter » ou d'un mode de mijotage à un autre. Appuyer sur la cuisson désirée et l'appareil reprendra les paramètres par défaut de votre sélection.

D. Changer les réglages

Vous pouvez également ajuster le temps et la température à tout moment grâce aux boutons de sélection du temps et de la température de cuisson.

Ne pas appuyer sur l'interrupteur On/Off pour changer de réglage. L'appareil est déjà allumé et en cuisson.

E. Cuisson sans minuterie

Si vous ne souhaitez pas programmer de temps, l'appareil cuira à la température choisie jusqu'à l'arrêt manuel de l'appareil.

L'appareil s'éteindra automatiquement après que le temps maximum pour la fonction sélectionnée soit atteint.

F. Mode veille

Le multi-cuiseur est équipé d'un mode automatique de mise en veille qui éteindra les lumières lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'appareil passe en veille si vous appuyez sur l'interrupteur On/Off.

Appuyer sur n'importe quel bouton (sauf sur l'interrupteur On/Off) pour réactiver l'appareil.

4. CONSEILS D'UTILISATION

A. Dorer/Sauter

- Appuyer sur .
- Sélectionner la température à l'aide des touches + et - (jusqu'à 200°C).
- Appuyer sur l'interrupteur On/Off pour commencer le préchauffage. La température sélectionnée clignote pendant le préchauffage.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, deux signaux sonores retentissent. Placer les ingrédients dans la cuve.

Note : Pour de meilleurs résultats, ne pas surcharger la cuve.

- Une fois la cuisson réalisée, appuyer sur l'interrupteur On/Off pour arrêter l'appareil. Si vous désirez passer en mode mijotage, sélectionner directement cette fonction.

Remarque : Vous pouvez sélectionner une durée de cuisson différente grâce aux boutons de sélection du temps . Le décompte commence lorsque la température sélectionnée est atteinte. L'appareil s'éteint automatiquement en fin de cuisson.

B. Mijoter ∼≈≋

- Placer les ingrédients dans la cuve et mettre le couvercle.
- Appuyer sur ∼≈≋ pour choisir le type de mijotage.
- Sélectionner HIGH, LOW, SIMMER ou WARM (voir le guide de cuissons pour plus d'informations). La température par défaut est LOW.
- Sélectionner la durée à l'aide des touches + et -.
- Appuyer sur l'interrupteur On/Off pour démarrer la cuisson. Le temps et la température de cuisson sélectionnés (HIGH, LOW, SIMMER ou WARM) s'affichent.

Note : Si vous avez fait dorer des ingrédients avant de passer en mode mijoteuse, cette étape n'est pas nécessaire.

- Pour les réglages HIGH, LOW et SIMMER, 5 signaux sonores retentissent à la fin du temps de cuisson. L'appareil passe en mode maintien au chaud (WARM) pour 8 heures.
- A la fin des 8 heures de maintien au chaud, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

• Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer sur l'interrupteur On/Off.

C. Cuisson vapeur ≋

• Ne pas mettre plus de 0,5 litre d'eau dans la cuve.
• Placer la grille de cuisson vapeur et mettre le couvercle.
• Appuyer sur ≋ .

Remarque : La température en cuisson vapeur ne peut pas être changée.

• Sélectionner la durée (jusqu'à 1h30) à l'aide des touches + et -.
• Appuyer sur l'interrupteur On/Off pour commencer le préchauffage La durée sélectionnée clignotera pendant le temps de chauffage.
• Lorsque la température de cuisson vapeur est atteinte, deux signaux sonores retentissent et le décompte commence.
• Enlever le couvercle avec précaution et placer les ingrédients sur la grille, en commencant par le milieu. Remettre le couvercle.
• Lorsque la cuisson est terminée, 5 signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint automatiquement.
• Retirer soigneusement les ingrédients.
• Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer sur l'interrupteur On/Off.

Remarque : Lorsque toute l'eau s'est évaporée, l'appareil s'éteint. Ajouter assez d'eau pour la cuisson vapeur désirée.

D. Guide de cuisson

• SLOW COOK / MIJOTER

La fonction SLOW COOK est idéale pour réaliser des plats qui nécessitent un temps de cuisson important : ragoûts et plats en sauce, soupes, bouillons, ... Elle est également idéale pour braiser longuement des pièces de viande entières : gigots, épaules, rôtis ...
Les réglages SIMMER et LOW sont utilisés pour les recettes mitonnées (sans ébullition). Le réglage HIGH est utilisé pour les recettes mijotées (avec ébullition).

La fonction BROWN/SAUTE peut-être utilisée pour saisir et colorer les ingrédients avant de les faire mijoter.

La fonction WARM est sélectionnée automatiquement en fin de cuisson pour le maintien au chaud.

Réglage	Objectif	Recette	Température	Temps de cuisson
HIGH	Raccourcir le temps de cuisson, notamment pour les grosses pièces	Gigot de 7 heures, Côte de veau braisée, Légumes rôtis ou braisés, Rôti de porc	100°C	Programmable jusqu'à 24 heures, plus 8 heures (WARM)
LOW	Mitonner lentement, sans ébullition	Joue de bœuf, Pot-au-feu, Blanquette, Viandes blanches, Poulet à l'estragon	93°C	Programmable jusqu'à 24 heures, plus 8 heures (WARM)
SIMMER	Mitonner des aliments fragiles	Soupe de poisson, Minestrone, Fruits en compote	85°C	Programmable jusqu'à 24 heures, plus 8 heures (WARM)
WARM	Maintenir au chaud les préparations	-	74°C	Par défaut jusqu'à 8 heures, ou programmable jusqu'à 24 heures

TYPE DE VIANDE SUGGÉRÉ POUR LE MULTI-COOKER

Bœuf/Veau	Porc	Agneau	Volaille	Gibiers
Rôti, poitrine, tranche de palette, jarrets de veau, joue, tendron, plats de côtes, paleron, macreuse, gîte, blanquette, queue de bœuf	Rôti, côtes de porc, épaule, palette, rouelle de jambon, sauté	Gigot, épaule, collier, jarret, poitrine, selle, navarin, souris.	Volaille entière, cuisse, pilon, suprême	Selle, épaule, poitrine, flanchet, collier, carré.

• CUISSON VAPEUR

La cuisson vapeur est l'un des moyens de cuisson les plus sains, sans matière grasse.

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR

Aliment	Quantité	Préparation	Temps de cuisson
Artichaut	4	Entier	50 - 60 mn
Asperge	1 kg	Entière	10 - 12 mn
Brocoli	Branche	Petits bouquets de 5 cm	7 - 10 mn
Carotte	1 kg	Entière	10 - 12 mn
Chou-fleur	Tête	Petits bouquets de 5 cm	7 - 9 mn
Maïs	4 épis	Épluché	10 - 12 min
Haricots verts	1 kg	Equeutés	8 - 10 min
Pommes de terre grenailles	1 kg	Entières, non épluchées	15 - 20 min
Pommes de terre	1 kg	Entières, épluchées	30 min
Courgette	1 kg	Tranches de 1 cm	5 - 8 min
Poulet	4 suprêmes	Entiers	15 - 18 min
Crevettes	500 g	Décortiquées et nettoyées	4 - 5 min
Poisson	6	Portions	8 - 12 min

Les temps de cuisson sont indiqués pour des ingrédients de taille moyenne, et devront donc être ajustés.

• BROWN/SAUTE

Utiliser la fonction BROWN/SAUTE pour faire revenir les ingrédients, les saisir, les faire sauter ou les colorer, éventuellement avant de les soumettre à une cuisson lente et longue (mijotage ou mitonnage).
Elle peut également être utilisée comme une sauteuse, pour faire rissoler des ingrédients, sans les faire mijoter par la suite.

5. L'AVIS DES CHEFS



- Couper les aliments avant la cuisson pour avoir une cuisson homogène.
- Eviter de soulever le couvercle pendant la cuisson afin de ne pas faire sortir la chaleur et rallonger la durée de cuisson.
- Pour contrôler la bonne cuisson d'un ingrédient, utiliser la pointe d'un couteau.
- La cuisson dans la mijoteuse doit toujours se faire dans la cocotte prévue à cet effet.
- La cuisson dans la mijoteuse électrique entraîne très peu d'évaporation de liquide. Adapter la quantité de liquide de vos recettes à l'appareil.
- Décongeler un produit surgelé avant de l'utiliser pour une recette.
- Lorsqu' il faut ajouter un bouillon à la recette, utiliser de préférence un bouillon chaud pour accélérer la cuisson.
- Pour lier les sauces, ajouter un beurre manié (mélange de beurre et de farine) ou bien un peu de crème en fin de cuisson.
- Pour obtenir une sauce épaisse et onctueuse, Il est recommandé d'ajouter de la farine juste après avoir fait revenir les morceaux de viande et la garniture aromatique puis de verser le liquide de cuisson dans la cocotte.
- En utilisant la grille fournie et en versant de l'eau dans la cocotte, il est possible de cuire des préparations délicates au bain-marie telles que des crèmes brûlées, des crèmes caramel, une terrine de foie gras et un pain de poisson)
- Toutes les recettes à base de marinade de vin ont un goût plus prononcé dû à l'évaporation peu importante d'alcool au cours de la cuisson.
- Lorsque l'on met en fonction la mijoteuse tôt le matin pour le repas du soir, préparer tous les ingrédients avant de commencer la cuisson.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Tous les composants de l'appareil peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyer le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux.
- Utiliser une éponge imprégnée d'eau savonneuse pour nettoyer la casserole, le couvercle et le support de cuisson vapeur et rincer soigneusement. Il est aussi possible de les mettre au lave-vaisselle (bac supérieur uniquement).
- Sécher toutes les parties après chaque utilisation.

Remarque : Si des résidus d'aliments se trouvent sur la surface de la casserole, la remplir d'eau savonneuse et laisser tremper avant de nettoyer. S'il est nécessaire de récurer, utiliser un nettoyant non abrasif ou un détergent liquide avec une brosse.

SAFETY CAUTIONS

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!



- **CAUTION:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.
- Always follow the instructions in this manual when using this appliance.
- Always place the motor housing on a level, stable, clean and dry surface.
- Turn the appliance off and unplug before changing the accessories or touching the parts that move when the appliance is running.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Never let the cord hang over the edge of the work surface and never let it come in contact with hot surfaces.
- Never immerse the appliance base in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after use, before assembling or taking apart, before removing the food and before cleaning. Never leave the appliance unsupervised when plugged in. To unplug the appliance, pull on the plug never the cord.
- Do not use the appliance if the cord is damaged or if the appliance has fallen or appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified professional to avoid danger.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Do not use this appliance outdoors.
- This appliance is intended for household use only.

Electrical and electronic equipment at the end of life.





In everybody’s interest and to participate actively in protecting the environment:

- Do not discard these products with your household waste.
- Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.

1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!
For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that lets both passionate amateurs and great chefs express their creativity to the fullest.

All Cuisinart® appliances result from close collaboration between engineers and great names in Cookery like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics.

Made with professional materials like brushed stainless steel, our products will easily fit into any kitchen thanks to their simple and elegant design.

2. PRODUCT FEATURES



1. **Glass lid with handle:** check the progress of cooking without releasing heat.

2. **Steaming cooking grid:** elevates ingredients for steaming.

3. **Nonstick aluminum cooking pot:** spreads heat evenly in all cooking types. Capacity: 5,7L.

4. **Control panel.**

3. USE

A. Control panel

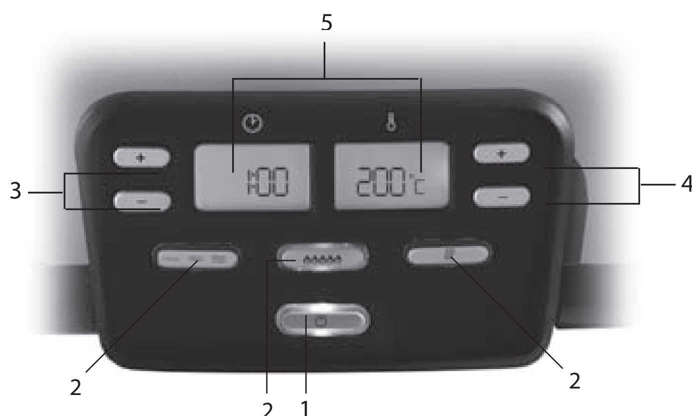
1. On/Off button.

2. Cooking function button: use to select SLOW COOK ∼≈≈, BROWN/SAUTÉ or STEAM .

3. Time directionals : use to set cooking time.

4. Temperature directionals : use to set cooking temperatures.

5. Blue backlit LCD displays: show cooking time and temperature.



B. Cooking

Cooking is simple with the electrical multi-cooker.

- Select cooking function.
- Set desired cooking time and temperature.
- Press On/Off to begin cooking.
- To turn off the unit at any time during cooking, press On/Off.

Note: The unit is hot. Always use pot holders during and after cooking, and always lift the lid away from you.

C. Combined cooking

Switching functions during cooking is easy, for example for switching from « Sauté » to « Slow cooking » or from one simmer mode to another. Press the desired new cooking function button and the unit will adjust to the default settings for your selection.

D. Changing settings

You can also adjust cooking time or temperature at any point with the time ⏱/temperature 🌡 directionals.

Do not press On/Off button to select new settings. The unit is already on and cooking.

E. Cooking without a timer

If you do not wish to program a time, the unit will cook at the selected temperature until you manually turn the heater off.

The heater will also turn off automatically after the maximum allowable time for the selected function has been reached.

F. Sleep mode

The multi-cooker is equipped with a powersaving sleep mode that will turn off the lights if the multi-cooker is not being used. The unit will also enter sleep mode if you manually stop cooking.

Press any button, except On/Off, to "wake up" the unit and operate as normal.

4. ADVICES FOR USE

A. Brown/Sauté

- Press .
- Use the temperature directionals to select a temperature (up to 200°C).
- Press the On/Off button to begin preheating. Selected temperature will flash during heatup.
- When selected temperature is reached, two beeps will sound. Add ingredients to cooking pot.

Note: for best results, do not crowd pot.

- Once cooking is complete, press On/Off to stop cooking. If you want to switch to simmering, select the ∼≈≋ function.

Note: You can set a cooking time with the time directionals ⏱ . Countdown will start when selected temperature is reached. Unit will automatically shut off after cooking.

B. Slow cook ∼≈≋

- Fill cooking pot with ingredients and cover with lid.
- Press ∼≈≋ to select simmering type.
- Select HIGH, LOW, SIMMER or WARM (refer to chart for more information). The preset temperature is LOW.
- Set desired cooking time with time directionals.
- Press the On/Off button to begin cooking. Selected time and temperatur setting (HIGH, LOW, SIMMER or WARM) will be displayed.

Note: If you browned ingredients before switching to slow cooking, this step is not necessary.

- For HIGH, LOW and SIMMER settings, the unit will beep five times at the end of the cooking time and will automatically switch to the WARM setting for 8 hours.
- After 8 hours of keep warm, one beep will sound and heater will turn off.
- To turn the heater off manually at any time, press the On/Off button.

C. Steam ≀≀

- Place no more than 0,5l of water in cooking pot.
- Insert steaming cooking grid and cover with lid.
- Press ≀≀ .

Note: Steaming temperature cannot be changed.

- Set desired cooking time (up to 1h30) by pressing time directionals.
- Press the On/Off button to start preheating. Selected time and temperature will flash as unit heats up.
- When steaming temperature is reached, the unit will beep two times and the timer will begin counting down cooking time.
- Carefully lift lid away from you and place food on grid, starting in the middle. Be sure to cover pot with lid again.
- When cooking time is completed, the unit will beep five times and the heater will turn off automatically.
- Carefully remove food from pot.
- To turn the heater off manually at any time, press the On/Off button.

Note: If all water has boiled away, the unit will shut off, so be sure to add enough for the desired steaming task.

D. Cooking guidelines

• SLOW COOKING

Slow cooking is perfect for foods that require long, slow simmering, such as soups, stocks, stews, ... Slow cooking is also ideal for tougher and cuts of meat like shoulder, pot roast ...
The SIMMER and LOW settings are usually used for recipes that cook longer (without boiling). The HIGH setting is used for simmered recipes (with boiling).

The Brown/Sauté setting can be used to sear and mark food before simmer.

The WARM setting is selected automatically at the end of cooking to keep food warm.

Setting	Guidelines	Recipes	Temperature	Timer
HIGH	Shorten the preparation time, especially for large pieces	7-hour leg, braised veal chop, roasted or braised vegetables, roasted pork	100°C	Programmable up to 24 hours, then 8 hours (Warm)
LOW	Simmer slowly without boiling	Beef cheek, stew, Blanquette, white meat, chicken with tarragon	93°C	Programmable up to 24 hours, then 8 hours (Warm)
SIMMER	Simmer fragile food	Fish soups, minestrone, fruits in compote	85°C	Programmable up to 24 hours, then 8 hours (Warm)
WARM	Keep food warm.	-	74°C	Defaults up to 8 hours. Or programmable up to 24 hours

SUGGESTED CUTS OF MEAT FOR SLOW COOKING

Beef/Veal	Pork	Lamb	Poultry	Game
Roast, shoulder, slices of shoulder, veal shanks, cheek, sinew, ribs, chuck, shoulder of beef, shin, Blanquette, tail	Roast, pork ribs, shoulder, round steak, sauté	Leg, shoulder, collet, shank, chest, saddle, navarin, knuckle-end	Whole poultry, leg, drumstick, supreme	Saddle, shoulder, chest, flank, collet, rack.

• STEAM

Steaming is one of the healthiest methods of cooking, without fat.

STEAMING CHART

Food	Amount	Preparation	Cooking time
Artichokes	4	Whole	50 - 60 mn
Asparagus	1 kg	Whole	10 - 12 mn
Broccoli	Bunch	5 cm florets	7 - 10 mn
Carrots	1 kg	Whole	10 - 12 mn
Cauliflower	Bunch	5 cm florets	7 - 9 mn
Corn	4 ears	Husked	10 - 12 min
Green Beans	1 kg	Tailed	8 - 10 min
Potatoes	1 kg	Whole, unpeeled	15 - 20 min
Potatoes	1 kg	Whole, peeled	30 min
Courgette	1 kg	1 cm slices	5 - 8 min
Chicken	4 supreme	Whole	15 - 18 min
Shrimps	500 g	Cleaned and husked	4 - 5 min
Fish	6	Portions	8 - 12 min

Cooking times are given for ingredients of medium size and therefore need to be adjusted.

• BROWN/SAUTÉ

Use Brown/Sauté setting to brow, sear, sauté or color food, possibly before slow and long cooking (simmering or mitonnage). This setting can also be used as a sauté pan to brown food, without slow-cooking after.

5. ADVICE FROM THE CHEFS



- For even cooking, cut the food before cooking.
- Avoid lifting the lid to prevent heat from escaping.
- To test whether food is cooked, use the tip of a knife.
- Cooking in a slow cooker should always be done in the pot provided for this.
- Very little liquid is lost through evaporation when cooking in the electric slow cooker. Adjust the amount of liquid in your recipes to the appliance.
- Allow frozen products to thaw before cooking.
- When a recipe calls for a bouillon, it is best to use a hot bouillon to speed cooking.
- To thicken sauces, add beurre manié (mixture of butter and flour) or a little cream at the end of cooking.
- For a thick, creamy sauce, it is recommended you add flour just after having returned the meat pieces and the garniture aromatique then pour the cooking liquid in the pot.
- Using the rack provided and pouring water into the pot, you can cook delicate preparations in a bain-marie like crèmes brûlées, crèmes caramels, pâté foie gras and fish loaves.
- All recipes with a wine marinade base have a very pronounced flavour because very little alcohol evaporates during cooking.
- When you turn on the slow cooker early in the morning for the evening meal, prepare all the ingredients before starting to cook.

6. CLEANING AND STORAGE

- All removable parts are dishwasher safe.
- Unplug unit and allow it to cool completely before cleaning.
- To clean the housing and control panel, simply wipe with a clean damp cloth.
- Wash cooking pot, lid and rack with warm soapy water and rinse thoroughly. Or, clean in top rack of dishwasher (upper tray only).
- Dry all parts after every use.

Note: If food residue sticks or burns onto cooking pot surface, fill pot with warm soapy water and allow to soak before cleaning. If scouring is necessary, use a nonabrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!



- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Den Motorsockel immer auf eine gerade, stabile, saubere und trockene Oberfläche stellen.
- Immer die Klinge einsetzen, bevor die Zutaten hinein gegeben werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, dass die Klinge oder Scheibe so weit wie möglich auf die Motorachse geschoben und dass der Deckel korrekt angebracht wurde.
- Äußerst vorsichtig mit den Klingen und Scheiben umgehen. Vermeiden Sie es, die scharfen Teile zu berühren. Nie die Klingen berühren, wenn das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Nie eine Klinge oder Scheibe auf der Motorachse befestigen, bevor das Gefäß verriegelt wurde.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie Teile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs bewegen. Vor dem Entfernen des Deckels oder der Schieber immer warten, bis sich die Klinge oder Scheibe nicht mehr dreht.
- Zum Raspeln oder Reiben von Nahrungsmitteln immer den Schieber verwenden. Nie mit den Fingern oder anderen Gegenständen schieben.
- Das Gefäß von dem Sockel entfernen, bevor Sie die Klinge herausnehmen. Die Klinge nie im Gerät lassen, wenn es nicht benutzt wird. Die Klingen und Scheiben außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät nicht überladen. Wenn der Motor klemmt, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Einen Teil der Nahrungsmittel entfernen, 15 Minuten warten und dann wieder einschalten.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen und Auseinandernehmen, vor dem Entnehmen der Nahrungsmittel und vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu

entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät kann von von Personen mit eingeschränkten physischen, sensoriellen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen mit fehlender Erfahrungsoder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Ausschliesslich für den Hausgebrauch bestimmt.

Elektronische Altgeräte




Im allgemeinen Interesse und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:
- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.

1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!
Seit über 30 Jahren entwickelt Cuisinart® ein komplettes Sortiment von Küchengeräten, die es sowohl passionierten Liebhabern einer guten Küche als auch großen Küchenchefs ermöglichen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie.

Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.

2. MERKMALE



1. Glasdeckel mit Griff: um den Garvorgang zu beobachten, ohne dass Hitze entweicht.

2. Dampfgar-Gitter: um Nahrungsmittel höher zu legen und im Dampf zu garen.

3. Antihaftbeschichteter Gartopf: um bei allen Gararten die Hitze gleichmäßig zu verteilen. Fassungsvermögen 5,7 L.

4. Funktionstastenfeld.

3. GEBRAUCH

A. Funktionstastenfeld

1. On/Off-Taste.

2. Wahltaste für die Garfunktion: mit den Wahlmöglichkeiten BEHUTSAMES KÖCHELN ∼≈≋ , BRÄUNEN/BRATEN ৳৳৳৳৳ oder DAMPF ≀≀≀

3. Zeitwahltasten ⏲: zum Einstellen der Garzeit.

4. Temperaturwahltasten 🌡 : zum Einstellen der Gartemperatur.

5. LCD-Anzeigen mit blauer Hintergrundbeleuchtung: zeigen Garzeit und Gartemperatur.



B. Garen

Das Zubereiten von Speisen mit dem elektrischen Multi-Garer ist extrem einfach:

- Die Zubereitungsart auswählen.
- Garzeit und Temperatur einstellen.
- Die On/Off-Taste betätigen, um mit der Zubereitung zu beginnen.
- Erneut die On/Off-Taste betätigen, um das Gerät zu jedem gewünschten Zeitpunkt wieder auszuschalten.
- **Anmerkung:** Das Gerät wird heiß. Verwenden Sie während und nach der Zubereitung Kochlappen und halten Sie einen sicheren Abstand vom Gerät.

C. Kombi-Garen

Die Garfunktion kann während der Zubereitung ganz einfach geändert werden - zum Beispiel von « Braten » auf « Behutsames Köcheln » oder von einem Köchelmodus in einen anderen. Stellen Sie den gewünschten Garmodus ein, und das Gerät übernimmt automatisch die Voreinstellungen für Ihre Wahl.

D. Ändern der Einstellungen

Sie können ebenfalls beliebig die Einstellungen für Zeit und Temperatur ändern, indem Sie die Tasten zur Zeitwahl bzw. Temperaturwahl betätigen.

Nicht die On/Off-Taste drücken, um die Einstellungen zu ändern. Das Gerät ist bereits eingeschaltet und gart.

E. Garen ohne Zeitangabe

Wenn keine Garzeit eingestellt ist, gart das Gerät die Speisen auf der gewählten Temperatur weiter, bis das Gerät von Hand ausgeschaltet wird.

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, sobald die Höchstzeit für die jeweilige Garfunktion erreicht ist.

F. Standby-Modus

Der Multi-Garer ist mit einer Standby-Automatik ausgestattet, um die Beleuchtung auszuschalten, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Das Gerät geht in Standby, wenn Sie die On/Off-Taste drücken.
Drücken Sie eine beliebige Taste (außer die On/Off-Taste), um das Gerät wieder zu aktivieren.

4. GEBRAUCHSHINWEISE

A. Bräunen/Braten

- Auf drücken.
- Die Temperatur mit den Tasten + und - einstellen (bis zu 200°C).
- Den Schalter On/Off betätigen, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Während des Vorheizens blinkt die gewählte Temperatur.
- Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, werden zwei Pieptöne abgegeben. Die Zutaten in den Topf geben.

Hinweis: Für die besten Resultate sollte der Topf nicht zu sehr gefüllt werden.

- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, die On/Off-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie auf den Köchelmodus umstellen möchten, sollten Sie diese Funktion direkt anwählen.

Anmerkung: Mit den Zeitwahltasten kann die Garzeit jederzeit geändert werden. Die Zeitzählung beginnt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist. Am Ende der Zubereitungszeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.

B. Behutsames Köcheln ∼≈≋

- Die Zutaten in den Topf geben und diesen mit dem Decken verschließen.
- Auf ∼≈≋ drücken, um die Köchelstärke einzustellen.
- Wählen Sie HIGH, LOW, SIMMER oder WARM (in der Garanleitung finden Sie weitere Informationen). Die Standardtemperatur ist LOW.
- Die Garzeit mit den Tasten + und - einstellen.
- Die On/Off-Taste betätigen, um mit der Zubereitung zu beginnen. Die eingestellte Garzeit und Gartemperatur (HIGH, LOW, SIMMER oder WARM) werden angezeigt.

Hinweis: Wenn Sie die Zutaten gebräunt haben und dann auf den Köchelmodus umschalten, ist dieser Schritt nicht notwendig.

- Für die Einstellungen HIGH, LOW und SIMMER ertönen am Ende der Garzeit 5 Lautsignale. Das Gerät geht für 8 Stunden in den Warmhaltemodus (WARM).
- Nach Ablauf der 8 Stunden Warmhaltezeit ertönt ein Lautsignal und

das Gerät schaltet sich aus.
- Das Gerät kann jederzeit durch Betätigen der On/Off-Taste ausgeschaltet werden.

C. Dampfgaren ≋

- Nicht mehr als 0,5 Liter Wasser in den Topf geben.
- Das Dampfgar-Gitter in den Topf stellen und diesen mit dem Deckel schließen.
- Auf ≋ drücken.

Anmerkung: Die Temperatur kann beim Dampfgaren nicht geändert werden.

- Die Garzeit (bis zu 1h30) mit den Tasten + und - einstellen.
- Die On/Off-Taste betätigen, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die gewählte Garzeit blinkt während des Aufheizens.
- Sobald die Dampfgartemperatur erreicht ist, ertönen zwei Lautsignale und die Zeitzählung beginnt.
- Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und legen Sie die Zutaten von Innen nach Außen auf das Gitter. Den Deckel wieder schließen.
- Nach Ablauf der Garzeit ertönen 5 Lautzeichen und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Entnehmen Sie vorsichtig die Nahrungsmittel.
- Das Gerät kann jederzeit durch Betätigen der On/Off-Taste ausgeschaltet werden.

Anmerkung: Wenn das Wasser vollständig verdampft ist, schaltet sich das Gerät aus. Füllen Sie genug Wasser ein, um den gewünschten Dampfgarvorgang abschließen zu können.

D. Garanleitung

• SLOW COOK / BEHUTSAMES KÖCHELN

Die Funktion SLOW COOK ist ideal für Gerichte, die eine lange Garzeit erfordern: Eintöpfe und Saucengerichte, Suppen, Brühen, ... Sie ist ebenfalls ideal, um größere Fleischteile langsam zart zu garen: Bratenstück, Schulter, Lammkeule ...
Die Einstellungen SIMMER und LOW werden für Gesottenes verwendet (ohne Aufwallen). Die Einstellung HIGH wird zum Köcheln verwendet (mit Aufwallen).

Die Funktion BROWN/BRÄUNEN kann verwendet werden, um die Zutaten anzubraten oder zu bräunen, bevor sie weiter gesotten oder geköchelt werden.

Die Funktion WARM wird automatisch am Ende des Garvorgangs eingeschaltet, um das Gericht warm zu halten.

Einstellung	Verwendungszweck	Rezept	Temperatur	Garzeit
HIGH	Verkürzen der Garzeit, besonders für große Teile	Geschmorte Lammkeule, Schmorbraten vom Rind, gebratenes oder geschmortes Gemüse, Schweinebraten	100°C	Vorprogrammierbar bis zu 24 Stunden, plus 8 Stunden (WARM)
LOW	Langsam sieden, ohne Aufwallen	Rindswange, Pot-au-feu, Kalbsragout, weißes Fleisch, Estragonhuhn	93°C	Vorprogrammierbar bis zu 24 Stunden, plus 8 Stunden (WARM)
SIMMER	Zarte, leicht zerfallende Nahrungsmittel sieden	Fischsuppe, Minestrone, Kompottobst	85°C	Vorprogrammierbar bis zu 24 Stunden, plus 8 Stunden (WARM)
WARM	Die Gerichte warm halten	-	74°C	Standardeinstellung bis zu 8 Stunden, oder vorprogrammierbar bis zu 24 Stunden

EMPFOHLENE FLEISCHSORTEN FÜR DEN MULTI-COOKER

Rind/Kalb	Schwein	Lamm	Geflügel	Wild
Braten, Brust, Schulterstück, Kalbshaxe, Wange, Kalbsbrust, Querrippe, Bug, Oberschale, Gulasch, Ochsenschwanz	Braten, Karee, Schulter, Bug, Beinscheibe, Schweinsgulasch	Keule, Schulter, Nacken, Haxe, Brust, Hüfte, Ragout, Maus.	Ganzes Huhn, Schenkel, Unterschenkel, Brustfilet	Hüfte, Brust, Bauchlappen, Nacken, Rippenstück

• DAMPFGAREN

Dampfgaren ist eine der gesündesten Zubereitungsarten, ohne Fettzusatz.

DAMPFGARTABELLE

Nahrungsmittel	Menge	Vorbereitung	Garzeit
Artischocke	4	Ganz	50 - 60 min
Spargel	1 kg	Ganz	10 - 12 min
Brokkoli	Staude	Röschen von 5 cm	7 - 10 min
Mohrrüben	1 kg	Ganz	10 - 12 min
Blumenkohl	Kopf	Röschen von 5 cm	7 - 9 min
Mais	4 Kolben	Gepellt	10 - 12 min
Grüne Bohnen	1 kg	Entstielt	8 - 10 min
Pellkartoffeln	1 kg	Ganz, ungeschält	15 - 20 min
Kartoffeln	1 kg	Ganz, geschält	30 min
Zucchini	1 kg	Scheiben von 1 cm	5 - 8 min
Huhn	4 Brustfilets	Ganz	15 - 18 min
Garnelen	500 g	Geschält und geputzt	4 - 5 min
Fisch	6	Portionen	8 - 12 min

Die Garzeiten gelten für Zutaten durchschnittlicher Größe und müssen gegebenenfalls angepasst werden.

• BROWN/BRÄUNEN

Verwenden Sie die Funktion BROWN/BRÄUNEN, um Zutaten anzubraten, bevor sie langsam fertig gegart werden (sieden oder köcheln).
Sie kann auch wie ein Schmortopf verwendet werden, um die Zutaten goldbraun zu braten oder zu schmoren, ohne sie danach zu sieden oder zu köcheln.

5. DIE MEINUNG DER CHEFKÖCHE



- Die Lebensmittel vor dem Kochen zurecht schneiden, damit alles gleich gar wird.
- Vermeiden Sie es, den Deckel während des Garens anzuheben, damit die Hitze nicht ausweichen kann und die Kochzeit verlängert wird.
- Um das richtige Garen einer Zutat zu prüfen, nehmen Sie eine Messerspitze.
- Das Dampfgaren muss immer in dem vorgesehen Topf erfolgen.
- Beim Kochen im elektrischen Dampfgarer verdampft nur sehr wenig Flüssigkeit. Passen Sie die Menge der Flüssigkeit Ihrer Rezepte dem Gerät an.
- Bevor Sie ein tiefgefrorenes Produkt für ein Rezept brauchen, muss es enttaut werden.
- Wenn zum Rezept Brühe hinzugegeben werden muss, bevorzugen Sie warme Brühe, um das Garen zu beschleunigen.
- Um Soßen zu binden, geben Sie etwas Butter und Mehl oder etwas Sahne am Ende des Garens hinzu.
- Für eine dicke und cremige Soße wird empfohlen, etwas Mehl hinzuzugeben, nachdem die Fleischstücke und die aromatische Garnitur angebraten wurden, und dann die Flüssigkeit in den Schmortopf zu geben.
- Wenn Sie das mitgelieferte Rost benutzen und wenn Sie Wasser in den Topf geben, ist es möglich, sehr delikate Rezepte im Wasserbad zuzubereiten, wie Crème brûlée, Crème Caramel, eine Gänseleberterrine oder ein Fischbrot)
- Alle Rezepte mit Weinmarinade haben einen stärkeren Geschmack, da während des Kochens wenig Alkohol verdampft.
- Wenn Sie den Dampfgarer früh morgens für das Abendessen einschalten, bereiten Sie alle Zutaten im Voraus vor.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

- Alle Bestandteile des Geräts sind für die Spülmaschine geeignet.
- Das Gerät vor dem Reinigen immer vollständig abkühlen lassen.
- Das Tastenfeld mit einem weichen Tuch abwischen.
- Verwenden Sie einen Schwamm und Seifenlauge, um den Topf, den Deckel und das Dampfgargitter zu reinigen; danach sorgfältig abspülen. Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden (nur obere Schiene).
- Alle Teile nach jedem Gebrauch gut trocknen.

Anmerkung: Wenn Rückstände von Nahrungsmitteln auf der Oberfläche des Topfs haften, diesen mit Seifenwasser füllen und vor dem Reinigen einweichen lassen. Falls er doch gescheuert werden muss, verwenden Sie bitte ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder ein Geschirrspülmittel und eine Bürste.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN !

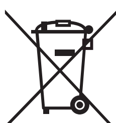


- **LET OP:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend in de keuken en volg altijd de instructies van deze handleiding op.
- Plaats de motorbasis op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond.
- Plaats het mes altijd voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Controleer voordat u het apparaat aanzet of het mes of de schijf helemaal verzonken is op de motoras en of het deksel goed geplaatst is.
- Ga heel voorzichtig om met de messen en de schijven. Raak de scherpe metalen snijdelen niet aan. Raak nooit de messen aan terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Plaats het mes of de schijf nooit op de as van de motor voordat u de kom heeft vergrendeld.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires om te wisselen of in de buurt te komen van onderdelen die bewegen wanneer het apparaat in werking is. Wacht altijd totdat het mes of de schijf gestopt is met draaien voordat u de aanduwer of het deksel verwijdert.
- Gebruik altijd de aanduwer bij het raspen of snijden van voedingsmiddelen. Druk ze nooit met de vingers of een ander voorwerp aan.
- Haal eerst de kom van de basis voordat u het mes verwijdert. Laat het mes niet op de motoras zitten wanneer het apparaat niet in gebruik is. Berg de messen en de schijven op buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat niet overbelasten. Wanneer de motor afslaat, het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Een deel van de voedingsmiddelen verwijderen, 15 minuten wachten en vervolgens het apparaat opnieuw aanzetten.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat

nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.

- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Het apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuigelijke of motorische beperkingen of door personen zonder ervaring of kennis, mits onder toezicht of wanneer zij de benodigde instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en zij zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.

Elektrische en elektronische apparaten aan het eind van hun levensduur



In ieders belang en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke bescherming van het milieu:

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.

Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.

1. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop!
Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart® keukenapparatuur waarmee zowel hobbykoks als topkoks al hun creativiteit kunnen laten zien.

Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur. Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie.

Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken, dankzij hun strakke en stijlvolle ontwerp.

2. PRODUCTKENMERKEN



1. Glazen deksel met handvat: om het bakproces te volgen zonder dat er warmte verloren gaat.

2. Stoomrooster: om de etenswaren hoger te plaatsen om ze te kunnen stomen.

3. Aluminium braadbak met anti-aanbaklaag: voor een gelijkmatige verdeling van de warmte bij elke bereidingswijze. Inhoud 5,7 L.

4. Bedieningspaneel.

3. GEBRUIK

A. Bedieningspaneel

1. Aan/uit-schakelaar.

2. Keuzeknop voor de bereidingswijze: om te kiezen tussen STOVEN ∼≈≋, BAKKEN/BRADEN ♨ of STOMEN ≋

3. Tijdkeuzeknoppen ⏱: om de bereidingstijd in te stellen.

4. Temperatuurkeuzeknoppen 🌡: om de baktemperatuur in te stellen.

5. Blauw oplichtende LCD-schermen: weergave van de bereidingstijd en -temperatuur.



B. Bereiding

Eten bereiden wordt heel eenvoudig met de elektrische multi-cooker:

- Kies de bereidingswijze.
- Stel de bereidingstijd en de -temperatuur in.
- Druk op de On/Off schakelaar om de bereiding te starten.
- Druk op de On/Off-schakelaar om het apparaat op elk moment te stoppen,
- **Opmerking:** Het apparaat is heet. Gebruik tijdens en na het koken pannenlappen en kom niet te dicht bij het apparaat.

C. Combinatiebereiding

Het veranderen van de functie tijdens de bereiding is heel eenvoudig, bijvoorbeeld om van « Bakken » naar « Stoven » over te schakelen of van de ene stoofstand in een andere over te gaan. Druk op de gewenste bereidingswijze en het apparaat zal naar de standaardinstelling van uw keuze overschakelen.

D. De instellingen veranderen

U kunt ook op elk moment de tijd en de temperatuur aanpassen dankzij de keuzeknoppen voor bereidingstijd ⏱ en -temperatuur 🌡.

Druk niet op de On/Off-schakelaar om van instelling te veranderen. Het apparaat staat al aan en is al aan het bakken.

E. Bereiding zonder kookwekker

Wanneer u geen tijd instelt, werkt het apparaat op de gekozen temperatuur totdat hij handmatig wordt uitgezet.

Het apparaat zal pas automatisch uitschakelen wanneer de maximale tijd voor de gekozen functie is bereikt.

F. Stand-by stand

De multi-cooker gaat automatisch in de stand-by stand en schakelt de lampjes uit wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Het apparaat gaat ook in de stand-by stand wanneer u op de On/Off-schakelaar drukt.

Druk op een willekeurige knop (behalve de On/Off-schakelaar) om het apparaat weer te activeren.

4. GEBRUIKSAANWIJZING

A. Bakken/Braden

- Druk op .
- Stel de temperatuur in met behulp van de + en - toetsen (tot 200°C).
- Druk op de On/Off-schakelaar om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert de gekozen temperatuur.
- Wanneer de gekozen temperatuur bereikt is, klinken twee geluidssignalen. Plaats de ingrediënten in de braadbak.

Opmerking: Voor het beste resultaat niet te veel ingrediënten in de bak plaatsen.

- Na het bakken op de On/Off-schakelaar drukken om het apparaat uit te zetten. Wanneer u over wilt schakelen naar de stoofstand, kunt u direct deze functie selecteren.

Opmerking: U kunt een andere bereidingsduur kiezen met behulp van de tijdkeuzeknoppen ⏱. Het aftellen begint wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt. Het apparaat schakelt automatisch uit aan het einde van de bereidingstijd.

B. Stoven ∼≈≋

- Plaats de ingrediënten in de braadbak en doe het deksel erop.
- Druk op ∼≈≋ om het soort stoven te kiezen.
- Kies HIGH, LOW, SIMMER of WARM (zie bakhandleiding voor meer informatie). De temperatuur staat standaard ingesteld op LOW.
- Kies de tijdsduur met behulp van de + en - toetsen.
- Druk op de On/Off schakelaar om de bereiding te starten. De gekozen bereidingstijd en -temperatuur (HIGH, LOW, SIMMER of WARM) worden weergegeven.

Opmerking : Wanneer u de ingrediënten heeft aangebakken voordat u naar de stoofstand gaat, kunt u deze stap overslaan.

- Bij de instellingen HIGH, LOW en SIMMER klinken 5 geluidssignalen aan het eind van de bereidingstijd. Het apparaat schakelt over in de warmhoudstand (WARM) voor maximaal 8 uur.
- Na 8 uur warmhouden klinkt een geluidssignaal en schakelt het apparaat uit.
- Om het apparaat op elk moment te stoppen, drukt u op de On/Off-schakelaar.

C. Stomen ≋

• Doe niet meer dan 0,5 liter water in de bak.
• Plaats het stoomrooster en sluit het deksel.
• Druk op ≋ .

Opmerking: Bij het stomen kan de temperatuur niet aangepast worden.

• Selecteer de tijdsduur (maximaal anderhalf uur) met behulp van de + en - toetsen.
• Druk op de On/Off-schakelaar om het voorverwarmen te beginnen De geselecteerde duur knippert tijdens het opwarmen.
• Wanneer de stoomtemperatuur bereikt is, klinken 2 geluidssignalen en begint het aftellen.
• Til het deksel voorzichtig op en plaats de ingrediënten op het rooster, vanuit het midden. Plaats het deksel terug.
• Als de bereiding voltooid is, klinken 5 geluidssignalen en schakelt het apparaat automatisch uit.
• Haal de etenswaren voorzichtig uit de braadbak.
• Om het apparaat op elk moment te stoppen, drukt u op de On/Off-schakelaar.

Opmerking: Wanneer al het water verdampt is, schakelt het apparaat vanzelf uit. Zorg dat er voldoende water is om te kunnen stomen.

D. Bakhandleiding

• SLOW COOKING (STOVEN en SUDDEREN)

De SLOW COOK functie is ideaal voor gerechten die een aanzienlijke bereidingstijd vergen zoals ragouts, suddergerechten, soepen, bouillons etc. Deze functie is ook ideaal om grote stukken vlees lang te stoven zoals bouten, schouderstukken, braadstuk etc.
De instellingen SIMMER en LOW worden gebruikt voor suddergerechten (zonder koken). De instelling HIGH wordt gebruikt voor stoofgerechten (met koken).

De functie BROWN/SAUTE kan worden gebruikt om de ingrediënten dicht te schroeien en aan te bakken vóór het stoven.

De functie WARM wordt automatisch ingeschakeld aan het einde van de bereidingstijd, om het gerecht warm te houden.

Instelling	Doel	Gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd
HIGH	De bereidingstijd verkorten, met name voor grote stukken	Schapenbout, gestoofd kalfsvlees, geroosterde of gestoofde groente, varkens-braakstuk	100°C	Instelbaar tot 24 uur, plus 8 uur (WARM)
LOW	Langzaam sudderen, zonder te koken	Kalfswang, stoofvlees, ragout, Witvlees (gevogelte), kip met dragon	93°C	Instelbaar tot 24 uur, plus 8 uur (WARM)
SIMMER	Kwetsbare groente smoren	Vissoep, Minestrone, Fruit-compote	85°C	Instelbaar tot 24 uur, plus 8 uur (WARM)
WARM	Warmhouden van gerechten	-	74°C	Standaard tot 8 uur of pro-grammeerbaar tot 24 uur

GEADVISEERDE VLEESSOORTVOOR DE MULTI-COOKER

Rund/Kalf	Varken	Lam	Gevogelte	Wild
Braadstuk, borst, kalfsschenkel, wang, suddervlees, speklappen, klaps-tuk, sukadelappen, runderlap, ragout, ossenstaart	Rollade, karbonade, sudder-vlees, krabbetjes, hamschijf	Lamsbout, schouder, halsstuk, schenkel, borst, rug, lamsra-gout, lamsrack.	Gevogelte (heel), dij, drumstick, borstfilet	Rug, schouder, borst, van-gvlees, halsstuk, ribstuk.

• STOMEN

Stomen is een van de meest gezonde bereidingswijzen omdat er geen vet aan toegevoegd wordt.

STOOMSCHEMA

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Voorbereiding	Bereidingstijd
Artisjok	4	Heel	50 - 60 min
Asperge	1 kg	Heel	10 - 12 min
Broccoli	Hele stronk	Stronkjes van 5 cm	7 - 10 min
Wortel	1 kg	Heel	10 - 12 min
Bloemkool	Heel	Roosjes van 5 cm	7 - 9 min
Maïs	4 kolven	Gepeld	10 - 12 min
Haricots verts/ sperziebonen	1 kg	Gedopt	8 - 10 min
Krieltjes	1 kg	Heel, ongeschild	15 - 20 min
Aardappelen	1 kg	Heel, geschild	30 min
Courgette	1 kg	In stukken van 1 cm	5 - 8 min
Kip	4 kipfilets	Heel	15 - 18 min
Garnalen	500 g	Gepeld en schoongemaakt	4 - 5 min
Vis	6	Porties	8 - 12 min

De bereidingstijden die zijn aangegeven zijn voor ingrediënten van een gemiddeld formaat, en dienen dus eventueel te worden aangepast.

• BROWN/SAUTE

Gebruik de functie BROWN/SAUTE om ingrediënten op te bakken, dicht te schroeien, te braden of te kleuren, om ze daarna eventueel nog langzaam en langdurig verder te bereiden (sudderen of stoven).
Deze functie kan ook worden gebruikt voor het roerbakken of fruiten van de ingrediënten zonder ze daarna verder te garen.

5. DE MENING VAN DE CHEFS



- De voedingsmiddelen snijden voor de bereiding om een homogene bereiding te bekomen.
- Vermijden van het deksel op te lichten tijdens de bereiding om de warmte niet te laten ontsnappen en aldus de bereidingstijd te verlengen.
- Om de goede bereiding van een ingrediënt te controleren de punt van een mes gebruiken.
- De bereiding in de sudderpan moet steeds gebeuren in de speciaal voorziene stoofpan..
- De bereiding in de elektrische sudderpan veroorzaakt heel weinig vloeistofverdamping. De hoeveelheid vloeistof van uw recepten aan het apparaat aanpassen.
- Een bevroren product ontvriezen vooraleer het te gebruiken voor een recept.
- Als u een bouillon aan het recept moet toevoegen, gebruik dan bij voorkeur een warme bouillon om de bereiding te bespoedigen.
- Om de sauzen te binden een bindmengsel van boter en bloem toevoegen ofwel een beetje room op het einde van de bereiding.
- Om een dikke en smeuïge saus te bekomen is het aan te raden bloem toe te voegen net na de stukken vlees en de aromatische garnituur te hebben aangebraden en dan de kookvloeistof in de stoofpan te gieten.
- Door het meegeleverde rooster te gebruiken en water in de stoofpan te gieten is het mogelijk delicate gerechten au bain-marie te bereiden, zoals crème brûlée, crèmes caramel, een foie-gras terrine en een vispastei)
- Alle recepten op basis van wijnmarinade hebben een meer uitgesproken smaak door de vrij kleine verdaming van alcohol tijdens de bereiding.
- Als men de sudderpan 's morgens vroeg in werking stelt voor het avondmaal, alle ingrediënten voorbereiden vooraleer de bereiding aan te vatten.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- Alle onderdelen van het apparaat kunnen in de vaatwasser.
- Laat het apparaat altijd helemaal afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Reinig het bedieningspaneel met een zacht doekje.
- Gebruik een spons met zeepsop om de bak, het deksel en het stoomrooster te reinigen en spoel ze daarna goed af. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser (alleen bovenin).
- Droog alle onderdelen goed na elk gebruik.

Opmerking: Als er etensresten vastgekoekt zitten aan de braadbak, de bak vullen met zeepsop en laten inweken alvorens de bak te reinigen. Indien nodig een niet schurend reinigingsmiddel of een vloeibaar afwasmiddel en borstel gebruiken.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!



- **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Posizionare sempre il blocco motore su una superficie piatta, stabile, pulita e asciutta.
- Posizionare la lama sempre prima di aggiungere gli ingredienti.
- Prima di accendere l'apparecchio, verificare che lame o dischi siano bloccati al massimo in fondo sull'asse del motore, e che il coperchio sia posizionato correttamente.
- Maneggiare lame e dischi con la massima attenzione. Evitare di toccare le parti metalliche affilate. Non toccare mai le lame quando l'apparecchio è attaccato alla corrente.
- Non mettere mai lame o dischi sull'asse del blocco motore prima di aver bloccato il recipiente in posizione.
- Spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o di avvicinare le parti che sono mobili durante il funzionamento. Aspettare sempre che la lama o il disco abbia terminato di girare prima di togliere gli spingi-alimenti o il coperchio.
- Per grattugiare o affettare, utilizzare sempre lo spingi-alimenti.Non spingere mai con le dita né con qualsiasi tipo di utensile.
- Togliere il recipiente dalla base prima di estrarre la lama. Non lasciare la lama inserita sull'asse del motore quando l'apparecchio non viene utilizzato. Riporre lame e dischi fuori della portata dei bambini.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. Se il motore «rallenta», spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Togliere una parte degli alimenti, aspettare 15 minuti, quindi riaccendere.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o in prossimità di materiali infiammabili.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la

spina. Non tirare mai il cavo.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo elettrico fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fi siche, sensoriali o motorie alterate, o da soggetti privi delle necessarie conoscenze o esperienze, purché possano benefi ciare di una sorveglianza o abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare l'apparecchio in condizioni di massima sicurezza, comprendendo i pericoli derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio in questione.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare all'esterno.
- Esclusivamente per uso domestico.

Rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita




Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:
- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!
Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati di cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività.

Tutti gli apparecchi Cuisinart® sono il frutto di una stretta collaborazione fra ingegneri e grandi nomi della Cucina, fra cui Paul Bocuse, ambasciatore carismatico della marca. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia.

Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO



1. **Coperchio in vetro con manico:** permette di controllare la cottura senza far uscire il calore.

2. **Griglia di cottura al vapore:** permette di posizionare gli alimenti in alto, per una cottura al vapore.

3. **Recipiente antiaderente in alluminio:** permette una ripartizione omogenea del calore in tutti i tipi di cottura. Capacità: 5,7 l.

4. **Pannello di comando.**

3. UTILIZZO

A. Pannello di comando

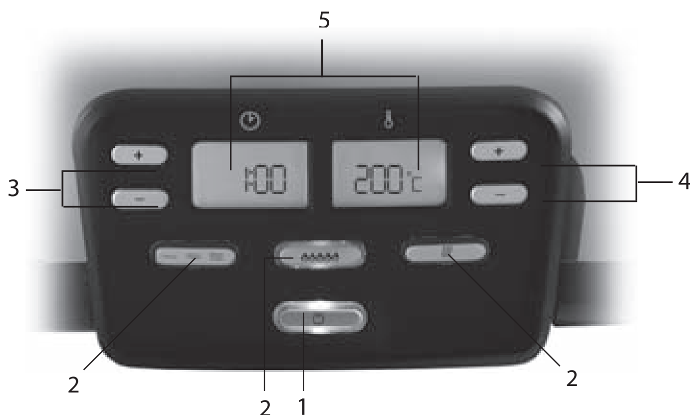
1. Interruttore On/Off.

2. Selettore di cottura: permette di selezionare CUOCERE A FUOCO LENTO ∼ ≈ ≋ , DORARE/SALTARE o VAPORE

3. Pulsante di selezione del tempo : permette di regolare il tempo di cottura.

4. Pulsante di selezione della temperatura : permette di regolare la temperatura di cottura.

5. Schermi LCD retroilluminati blu: visualizzazione del tempo e della temperatura di cottura.



B. Cottura

Cucinare è facilissimo con il multicooker elettrico.

- Selezionare il tempo di cottura.
- Regolare il tempo di cottura e la temperatura.
- Premere l'interruttore On/Off per avviare la cottura.
- Per spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento, premere l'interruttore On/Off.
- **Osservazione:** l'apparecchio è caldo. Usare delle presine durante e dopo la cottura; tenere l'apparecchio a distanza.

C. Cotture combinate

Cambiare funzione durante la cottura è molto semplice. Ad esempio, per passare da «Saltare» a «Cuocere a fuoco lento», o da un tipo di cottura all'altro. Premere la cottura desiderata e l'apparecchio si regola in base ai parametri prestabiliti della vostra selezione.

D. Cambiare le regolazioni

È anche possibile regolare il tempo e la temperatura in qualsiasi momento, grazie ai pulsanti di selezione del tempo ⏱ e della temperatura 🌡 di cottura.

Non premere l'interruttore On/Off per cambiare le regolazioni. L'apparecchio è già acceso e in cottura.

E. Cottura senza contaminuti

Se non si vuole programmare il tempo, l'apparecchio cuoce alla temperatura scelta fino allo spegnimento manuale dell'apparecchio.

L'apparecchio si spegne automaticamente al raggiungimento del tempo massimo previsto per la funzione selezionata.

F. Modalità stand-by

Il multicooker è dotato della modalità automatica di stand-by che spegne le luci quando non viene utilizzato. L'apparecchio passa in modalità stand-by se viene premuto l'interruttore On/Off.

Premere qualsiasi pulsante (tranne l'interruttore On/Off) per riattivare l'apparecchio.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

A. Dorare/Saltare

- Premere .
- Selezionare la temperatura utilizzando i tasti + e - (fino a 200°C).
- Premere l'interruttore On/Off per avviare il preriscaldamento. La temperatura selezionata lampeggia durante il preriscaldamento.
- Quando viene raggiunta la temperatura selezionata, si attivano due segnali acustici. Mettere gli ingredienti nel recipiente.

Nota: per ottenere risultati migliori, non sovraccaricare il recipiente.

- Una volta ultimata la cottura, premere l'interruttore On/Off per spegnere l'apparecchio. Se si vuole passare alla modalità di cottura a fuoco lento, selezionare direttamente questa funzione.

Osservazione: è possibile selezionare una durata di cottura diversa grazie al pulsante di selezione del tempo ⏱ . Il calcolo del tempo inizia quando viene raggiunta la temperatura selezionata. L'apparecchio si spegne automaticamente a fine cottura.

B. Cuocere a fuoco lento ∼≈≋

- Posizionare gli ingredienti nel recipiente quindi mettere il coperchio.
- Premere ∼≈≋ per scegliere il tipo di cottura a fuoco lento.
- Selezionare HIGH, LOW, SIMMER o WARM (vedere la guida di cottura per maggiori informazioni). La temperatura predefinita è LOW.
- Selezionare la durata utilizzando i tasti + e -.
- Premere l'interruttore On/Off per avviare la cottura. Vengono visualizzati tempo e temperatura di cottura selezionati (HIGH, LOW, SIMMER o WARM).

Nota: se avete fatto dorare ingredienti prima di passare alla modalità di cottura a fuoco lento, questo passaggio non è necessario.

- Per le regolazioni HIGH, LOW e SIMMER, 5 segnali acustici indicano la fine del tempo di cottura. L'apparecchio passa in modalità mantenimento del calore (WARM) per 8 ore.
- Alla fine delle 8 ore di mantenimento del calore, un segnale acustico indica lo spegnimento dell'apparecchio. • Per spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento, premere l'interruttore On/Off.

C. Cottura al vapore ≋

- Non mettere più di 0,5 litri d'acqua nel recipiente.
- Inserire la griglia di cottura al vapore, quindi posizionare il coperchio.
- Premere ≋ .

Osservazione: la temperatura di cottura al vapore non può essere cambiata.

- Selezionare la durata (fino a un'ora e mezza) utilizzando i tasti + e -.
- Premere l'interruttore On/Off per avviare il preriscaldamento. La durata selezionata lampeggia durante il tempo di riscaldamento.
- Quando viene raggiunta la temperatura di cottura al vapore, due segnali acustici indicano l'inizio di calcolo del tempo.
- Togliere il coperchio con precauzione e posizionare gli ingredienti sulla griglia, cominciando dal centro. Rimettere il coperchio
- Quando la cottura è ultimata, 5 segnali acustici indicano lo spegnimento automatico dell'apparecchio.
- Togliere con cura gli ingredienti.
- Per spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento, premere l'interruttore On/Off.

Nota: una volta evaporata tutta l'acqua, l'apparecchio si spegne. Aggiungere una quantità d'acqua sufficiente per la cottura al vapore desiderata.

D. Guida di cottura

• SLOW COOK / CUOCERE A FUOCO LENTO

La funzione SLOW COOK è ideale per realizzare piatti che necessitano di tempi lunghi di cottura: spezzatini e piatti con salse, minestre, brodo… Ideale per rosolare a lungo pezzi di carne interi : cosciotti, spalle, arrosti…
Le regolazioni SIMMER e LOW servono per le ricette da sobbollire a lungo (senza giungere alla piena ebollizione) La regolazione HIGH serve per le ricette con cottura a fuoco lento (ma con ebollizione).

La funzione BROWN/SALTATO serve per saltare e colorire gli ingredienti prima di farli cuocere a fuoco lento.

La funzione WARM viene selezionata automaticamente a fine cottura per il mantenimento del calore.

Regolazione	Obiettivo	Ricetta	Temperatura	Tempo di cottura
HIGH	Ridurre il tempo di cottura, soprattutto per i pezzi di grosse dimensioni	Cosciotto da 7 ore, costata di vitello rosolata, verdure arrostite o rosolate, arrosto di maiale	100°C	Programmabile fino a 24 ore, più 8 ore (WARM)
LOW	Cuocere a fuoco lento, senza ebollizione	Guancia di manzo, lesso, blanquette, carni bianche, pollo al dragoncello	93°C	Programmabile fino a 24 ore, più 8 ore (WARM)
SIMMER	Cuocere a fuoco lento alimenti fragili	Zuppa di pesce, minestrone, composta di frutta	85°C	Programmabile fino a 24 ore, più 8 ore (WARM)
WARM	Tenere al caldo le preparazioni	-	74°C	Fino a 8 ore predefinito, o programmabile fino a 24 ore

TIPO DI CARNE SUGGERITA PER L'APPARECCHIO MULTIFUNZIONE

Manzo/Vitello	Maiale	Agnello	Pollame	Selvaggina
Arrosto, petto, trancio di spalla, garretti di vitello, guancia, punta di petto, costine, spalla, fesa di spalla, geretto, blanquette, coda di manzo	Arrosto, braciole di maiale, spalla, ossobuco di prosciutto, sauté	Cosciotto, spalla sottospalla, garretto, petto, sella, spezzatino, muscolo.	Pollame intero, coscia, sottocoscia, suprême	Sella, spalla, petto, muscolo, sottospalla, carré.

• COTTURA AL VAPORE

La cottura al vapore è uno dei mezzi di cottura più sani, senza grassi.

TABELLA DI COTTURA AL VAPORE

Alimento	Quantità	Preparazione	Tempo di cottura
Carciofi	4	Interi	50 - 60 min
Asparagi	1 kg	Interi	10 - 12 min
Broccoli	Inflorescenze	Mazzetti da 5 cm	7 - 10 min
Carote	1 kg	Intere	10 - 12 min
Cavolfiore	Testa	Mazzetti da 5 cm	7 - 9 min
Mais	4 pannocchie	Sbucciate	10 - 12 min
Fagiolini	1 kg	Mondati	8 - 10 min
Patatine novelle	1 kg	Intere non sbucciate	15 - 20 min
Patate	1 kg	Intere, sbucciate	30 min
Zucchine	1 kg	Fette da 1 cm	5 - 8 min
Pollo	4 suprême	Intere	15 - 18 min
Gamberetti	500 g	Sgusciati e puliti	4 - 5 min
Pesce	6	Porzioni	8 - 12 min

I tempi di cottura sono indicati per ingredienti di medie dimensioni; dovranno, pertanto, essere regolati.

• BROWN/SALTATO

Utilizzare la funzione BROWN/SALTATO per soffriggere, rosolare, saltare o colorire gli ingredienti, eventualmente prima di procedere con una cottura lenta e lunga (cottura a fuoco lento, con o senza ebollizione).
L'apparecchio può essere anche utilizzato come casseruola, per rosolare gli ingredienti senza poi procedere a una cottura lunga a fuoco lento.

5. IL PARERE DEGLI CHEF



- Tagliate gli alimenti prima di cucinarli per ottenere una cottura omogenea.
- Evitate di sollevare il coperchio durante la cottura per non far uscire il calore e allungare così i tempi di cottura.
- Per verificare la giusta cottura di un ingrediente, utilizzate la punta di un coltello.
- Quando cucinate con lo Slow Cooker, utilizzate sempre e solo l'apposita pentola.
- La cottura nello Slow Cooker elettrico comporta poca evaporazione di liquidi. Adattate la quantità di liquido necessaria per le vostre ricette in funzione dell'apparecchio.
- Se utilizzate un ingrediente surgelato, scongelatelo prima di procedere alla cottura.
- Se è necessario aggiungere brodo alla ricetta, aggiungete brodo caldo per accelerare la cottura.
- Per legare le salse, aggiungete un po' di burro impastato con della farina o un po' di panna da cucina a fine cottura.
- Per ottenere una salsa spessa e vellutata, aggiungete un po' di farina subito dopo aver scottato i pezzi di carne e gli aromi, e di versare in seguito il liquido della cottura nella pentola.
- Utilizzando la griglia fornita in dotazione e dopo aver versato acqua nella pentola, è possibile cuocere gli alimenti in modo ancora più delicato a bagnomaria (ad esempio crème brûlée, crème caramel, sformati, ecc).
- Tutte le ricette che prevedono una marinatura al vino hanno un gusto più accentuato dovuto alla leggera evaporazione di alcool durante la cottura.
- Se decidete di accendere lo Slow Cooker il mattino presto per preparare la cena della sera, preparate tutti gli ingredienti prima di avviare la cottura.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Tutti i componenti dell'apparecchio sono lavabili in lavastoviglie.
- Lasciar sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Pulire il pannello di comando con un panno delicato.
- Utilizzare una spugna con acqua e sapone per pulire casseruola, coperchio e supporto di cottura al vapore, quindi sciacquare con cura. È possibile anche lavarli in lavastoviglie (solo cestello superiore).
- Asciugare tutte le parti prima di ogni utilizzo.

Osservazione: se sulla superficie della casseruola vi sono residui di alimenti, riempire d'acqua e lasciare a mollo prima di pulire. Se è poi necessario lucidare la casseruola, utilizzare un agente non abrasivo o un detersivo liquido con una spugnetta.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

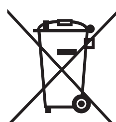
¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!



- **ATENCIÓN :** Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Estas bolsas no son juguetes.
- Utilice este aparato exclusivamente de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Coloque siempre la base sobre una superficie plana, estable, limpia y seca.
- Coloque siempre la cuchilla en su sitio antes de añadir los ingredientes.
- Antes de encender el robot verifique que la cuchilla o el disco están insertados hasta el fondo en el eje del motor y que la tapadera está correctamente colocada.
- Manipule las cuchillas y los discos con suma precaución. Evite tocar las partes metálicas cortantes. No toque las cuchillas con el aparato enchufado.
- No coloque nunca la cuchilla o el disco sobre el eje del motor antes de haber bloqueado la cubeta.
- Detenga y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes que se mueven cuando el aparato esté encendido. Espere siempre a que la cuchilla o el disco se detengan completamente antes de retirar los embutidores o la tapadera.
- Utilice siempre el embutidor para rallar o rebanar los alimentos. No empuje nunca con los dedos ni con cualquier otro utensilio.
- Retire la cubeta de la base antes de retirar la cuchilla. No deje nunca la cuchilla sobre el eje del motor cuando no esté utilizando el robot. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
- No sobrecargue el aparato. Si el motor se cala, apague y desenchufe el robot. Retire una parte de los alimentos, espere 15 min y vuélvalo a encender.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato después de usarlo, antes de montarlo o desmontarlo, antes de retirar los alimentos y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- El aparato no debe ser utilizado por niños. Guarde el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o motrices alteradas, o bien por personas que no tengan experiencia o conocimientos sufi cientes, siempre que estén bajo supervisión o que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes a la utilización del aparato.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida



En interés de todos y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que estén a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

1. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades por su compra!
Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de electrodomésticos culinarios que permiten a los amantes de la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad.

Todos los electrodomésticos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Cada producto combina solidez, innovación, prestaciones y ergonomía.

Realizados en materiales de origen profesional, como el acero pulido inoxidable, nuestros productos se integran fácilmente en todas las cocinas, gracias a un diseño sobrio y elegante.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



1. **Tapadera de vidrio con asa:** permite vigilar la cocción sin liberar calor.

2. **Rejilla para la cocción al vapor:** permite colocar los alimentos en altura para la cocción al vapor.

3. **Cubeta antiadherente de aluminio:** permite una distribución homogénea del calor en todos los tipos de cocción. Capacidad de 5,7 L.

4. **Panel de control.**

3. UTILIZACIÓN

A. Panel de control

1. Interruptor encendido/apagado.

2. Selector del modo de cocción: permite seleccionar ESTOFAR ∼ ≈ ≋ , DORAR/SALTEAR ◊◊◊◊◊ o VAPOR ≀≀≀

3. Botones de selección del tiempo ⏱ : permite ajustar el tiempo de cocción.

4. Botones de selección de la temperatura 🌡 : permite regular la temperatura de cocción.

5. Pantallas LCD retroiluminadas en azul: presentan el tiempo y la temperatura de cocción.



B. Cocción

Cocinar con esta olla eléctrica multifunción es extremadamente fácil:

- Seleccione el tipo de cocción.
- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción.
- Pulse el interruptor encendido/apagado para comenzar la cocción.
- Para detener el aparato, puede pulsar en cualquier momento el interruptor encendido/apagado.
- **Observación:** Este aparato alcanza altas temperaturas. Utilice guantes de cocina o agarradores durante y después de la cocción y manténgase a distancia.

C. Cocción combinada

Es muy sencillo cambiar la forma de cocción durante la misma, por ejemplo, pasar de «Saltear» a «Estofar» o de una modalidad de estofado a otra. Pulse el modo de cocción deseado y el aparato pasará a los parámetros por defecto de su selección.

D. Cambio de los ajustes

También puede ajustar el tiempo y la temperatura en cualquier momento gracias a los botones de selección del tiempo ⏱ y de la temperatura 🌡 de cocción.

No pulse el interruptor encendido/apagado para cambiar los ajustes. El aparato ya está encendido y funcionando.

E. Cocción sin temporizador

Si no desea programar el tiempo de cocción, el aparato cocinará a la temperatura elegida hasta que lo detenga manualmente.

El aparato se apagará automáticamente cuando se alcance el tiempo máximo para la función seleccionada.

F. Ahorro de energía

Esta olla multifunción está equipada con un modo automático de ahorro de energía que apagará los indicadores luminosos cuando no esté utilizando el aparato. El aparato pasará al modo ahorro de energía al pulsar el interruptor encendido/apagado.

Pulse cualquier botón (salvo el interruptor encendido/apagado) para reactivar el aparato.

4. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

A. Dorar/Saltear

- Pulse .
- Seleccione la temperatura con ayuda de las teclas + y - (hasta 200°C).
- Pulse el interruptor encendido/apagado para empezar el precalentamiento. La temperatura seleccionada parpadeará durante el precalentamiento.
- Cuando se alcance la temperatura seleccionada, escuchará dos señales sonoras. Coloque los ingredientes en la cubeta.

Nota: Para obtener mejores resultados, no sobrecargue la cubeta.

- Una vez terminada la cocción, pulse el interruptor encendido/apagado para detener el aparato. Si desea pasar al modo estofado, seleccione directamente esta función.

Observación: Puede seleccionar un tiempo de cocción diferente gracias a los botones de selección del tiempo ⏱. El tiempo empieza a contar cuando se ha alcanzado la temperatura seleccionada. El aparato se apaga automáticamente al final de la cocción.

B. Estofar ∼≈≋

- Coloque los ingredientes en la cubeta y tápela.
- Pulse ∼≈≋ para elegir el tipo de estofado.
- Seleccióne HIGH, LOW, SIMMER o WARM (vea la guía de cocción para más información). La temperatura por defecto es LOW.
- Seleccione el tiempo de cocción con ayuda de las teclas + y -.
- Pulse el interruptor encendido/apagado para comenzar la cocción. Aparecerán el tiempo y la temperatura de cocción seleccionados (HIGH, LOW, SIMMER o WARM).

Nota: Si va a dorar los ingredientes antes de pasar al modo estofado, esta etapa no es necesaria.

- Para los ajustes HIGH, LOW y SIMMER, sonarán cinco pitidos al finalizar el tiempo de cocción. El aparato pasará al modo mantenimiento (WARM) durante 8 horas.
- Al finalizar las 8 horas de mantenimiento, sonará una señal sonora y el aparato se apagará.
- Para detener el aparato, puede pulsar en cualquier momento el

interruptor encendido/apagado.

C. Cocción al vapor ≋

- No ponga más de 0,5 litros de agua en la cubeta.
- Coloque la rejilla de cocción al vapor y tape la cubeta.
- Pulse ≋ .

Observación: La temperatura de cocción al vapor no se puede modificar.

- Seleccione el tiempo de cocción (hasta 1.30 horas) con ayuda de las teclas + y -.
- Pulse el interruptor encendido/apagado para empezar el precalentamiento. El tiempo seleccionado parpadeará mientras dure el calentamiento.
- Cuando se alcance la temperatura de cocción al vapor, sonarán dos pitidos y empezará a contar el tiempo.
- Retire la tapadera con precaución y coloque los ingredientes en la rejilla, empezando por el centro. Vuelva a poner la tapa.
- Cuando haya terminado la cocción, sonarán cinco pitidos y el aparato se apagará automáticamente.
- Retire cuidadosamente los ingredientes.
- Para detener el aparato, puede pulsar en cualquier momento el interruptor encendido/apagado.

Observación: Cuando se haya evaporado toda el agua, el aparato se apagará. Añada suficiente agua para la cocción al vapor deseada.

D. Guía de cocción

• SLOW COOK / ESTOFADO

La función SLOW COOK es ideal para realizar platos que requieren un tiempo de cocción importante: guisos y platos en salsa, sopas, caldos… También es ideal para brasear despacio piezas de carne enteras: piernas, paletillas, redondos…
Los ajustes SIMMER y LOW se utilizan cuando la receta exige un estofado por debajo del punto de ebullición. El ajuste HIGH se utiliza cuando la receta exige alcanzar el punto de ebullición.

La función BROWN/SALTEADO se puede utilizar para dorar y colorear los ingredientes antes de ponerlos a estofar.

La función WARM se selecciona automáticamente al finalizar la cocción para mantener la comida caliente.

Ajuste	Objetivo	Receta	Temperatura	Tiempo de cocción
HIGH	Acortar el tiempo de cocción, especialmente para piezas grandes	Pierna de 7 horas, Costillar de ternera braseado, Verduras asadas o braseadas, Asado de cerdo	100°C	Programable hasta 24 horas, más 8 horas (WARM)
LOW	Estofar lentamente, sin ebullición	Carrillada, Puchero, Blanqueta, Carnes blancas, Pollo al estragón.	93°C	Programable hasta 24 horas, más 8 horas (WARM)
SIMMER	Estofar alimentos frágiles	Sopa de pescado, Minestrone, Compota de frutas	85°C	Programable hasta 24 horas, más 8 horas (WARM)
WARM	Mantener caliente la comida	-	74°C	Por defecto, hasta 8 horas o programable hasta 24 horas

TIPO DE CARNE SUGERIDA PARA LA OLLA ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN

Buey/Ternera	Cerdo	Cordero	Aves	Caza
Lomo, costillar, aguja, espaldilla, brazuelo, solomillo, falda, cadera, morcillo, redondo, rabo de buey	Lomo, aguja, costillar, paletilla, solomillo, pierna deshuesada, magro	Pierna, paletilla, pescuezo, costillar, falda, silla.	Aves enteras, contramuslos, muslos, pechuga	Silla, costillar, espaldilla, falda, cuello, brazuelo.

• COCCIÓN AL VAPOR

La cocción al vapor es una de las formas de cocción más sanas, sin materia grasa.

TABLA PARA LA COCCIÓN AL VAPOR

Alimentos	Cantidad	Preparación	Tiempo de cocción
Alcachofas	4	Entera	50 - 60 min
Espárragos	1 kg	Enteros	10 - 12 min
Brécol	Pieza	Ramilletes de 5 cm	7 - 10 min
Zanahorias	1 kg	Enteras	10 - 12 min
Coliflor	Pieza	Ramilletes de 5 cm	7 - 9 min
Maíz	4 mazorcas	Peladas	10 - 12 min
Judías verdes	1 kg	Limpias	8 - 10 min
Patatas pequeñas	1 kg	Enteras, sin pelar	15 - 20 min
Patatas	1 kg	Enteras, peladas	30 mm
Calabacín	1 kg	Rodajas de 1 cm	5 - 8 min
Pollo	4 pechugas	Enteras	15 - 18 min
Gambas	500 g	Peladas y limpias	4 - 5 min
Pescado	6	Raciones	8 - 12 min

Los tiempos de cocción se indican para ingredientes de tamaño medio, por lo que habrá que adaptarlos si fuera necesario.

• BROWN/SALTEADO

Utilice la función BROWN/SALTEADO cuando sea necesario dorar los ingredientes, saltearlos o tostarlos antes de someterlos a una cocción lenta y larga (salteado)
También se puede utilizar para brasear los ingredientes sin estofarlos después.

5. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



• Corte los alimentos antes de prepararlos para obtener una cocción homogénea.
• Procure no levantar la tapadera durante la cocción con el fin de que no se escape el calor, lo que prolongaría el tiempo de cocción.
• Para controlar si un ingrediente está bien cocinado, utilice la punta del cuchillo.
• Este aparato siempre debe utilizarse con el recipiente incluido.
• La cocción en esta olla eléctrica no produce casi evaporación de líquido. Adapte la cantidad de líquido de sus recetas a las necesidades de la olla.
• Descongele los productos congelados antes de utilizarlos para una receta.
• Cuando tenga que añadir caldo a una receta, es preferible utilizar caldo caliente para acelerar la cocción.
• Para ligar la salsa, añada mantequilla espesada con un poco de harina, o bien un poco de nata al finalizar la cocción.
• Para obtener una salsa densa y cremosa, le recomendamos añadir la harina inmediatamente después de haber rehogado los trozos de carne y la guarnición y de introducir el líquido de cocción en la olla.
• Utilizando la rejilla incluida y llenando el recipiente de agua, es posible cocinar platos delicados al baño maría, como natillas, crema catalana, foie-gras en tarrina o pastel de pescado.
• Todas las recetas con salsas de vino tienen un gusto más fuerte de lo normal, ya que se evapora menos alcohol durante la cocción.
• Cuando ponga en funcionamiento la olla muy temprano por la mañana para la cena, prepare todos los ingredientes antes de comenzar la cocción.

6. LIMPIEZA Y GUARDAR

• Todos los componentes del aparato se pueden lavar en el lavavajillas.
• Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.
• Limpie el panel de control con ayuda de un trapo suave.
• Utilice una esponja impregnada con agua jabonosa para limpiar la cacerola, la tapa y el soporte de cocción al vapor y aclare todo cuidadosamente. También se pueden lavar en el lavavajillas (únicamente en la bandeja superior).
• Seque todas las partes después de cada uso.

Observación: Si hay residuos en la superficie de la cacerola, déjela en remojo con agua jabonosa antes de limpiarla. Si quedan restos, utilice un limpiador no abrasivo o un detergente líquido con un cepillo.

BABYLISS SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120 Montrouge – France

F IB-14/183

Version no.: MSC600E IB-14/183
IB Size: 210mm(W) x 210mm(H)
Die Cut: DBM8E IB-4/248B
Material: COVER:157gsm matt art paper
INSIDE:120gsm gloss art paper
Coating: gloss varnishing in cover
Colors(Cover): 1C+1C(BLACK)
(Inside): 1C+1C(BLACK)
Date: MAY/31/2014 Co-ordinator: Astor You / Linda Ouyang

Revise Ver: F MSC600E IB-14/183 (0.0) Operator: liao

宝发柯式印刷有限公司
Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

BLACK

